INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGSANLEITUNG, INSTALLATION……..... Seite 24
DER UMLUFTBACKOFEN, GEBRAUCH DES GERÄTES ……..... Seite 25
REINIGUNG UND WARTUNG, MODELLE……..... Seite 32
GARANTIESCHEIN..... Seite 32

BEDEINUNGSANLEITUNG

- Halten Sie sich bitte genau an die vorliegende Bedienungsanleitung, damit eine optimale Leistung und ein sicherer Betrieb Ihres Gerätes gewährleistet ist.
- Unsere Geräte wurden durch unser Fachpersonal einer technischen Abnahme und einer Qualitätskontrolle unterzogen. Die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen dürfen nur vom Fachpersonal durchgeführt werden. Für eine eventuelle Reparatur wenden Sie sich bitten an unseren Kundendienst und verlangen Sie bei Teileaustausch Originalersatzteile.
- Vor der Installation überzeugen Sie sich bitte davon, dass Ihre hausübliche Stromspannung der Spannung auf der Geräte-Plakette entspricht.
- Die Sicherheit dieses Gerätes wird nur durch den Anschluss an ein leistungsfähiges, geerdetes Stromnetz gewährleistet (bitte regelmäßig laut CE Vorschriften überprüfen).
- Die Belüftungsschlitze auf keinen Fall mit irgendwelchen Gegenständen zustellen oder abdecken.
- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Nach jedem Arbeitstag den Backofen sorgfältig reinigen.
- Keine Topfkratzer aus Metall zur Reinigung des Gerätes benutzen.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren.

INSTALLATION

Vorbereitung
Vor der Installation bitte die Klebefolie vom Gerätegehäuse entfernen und das Gehäuse von Kleberückständen reinigen.

Ort der Installation
Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum aufzustellen. Lassen Sie bitte 10 cm Freiraum zwischen der Geräterückwand und der Raumwand. Stellen Sie das Gerät so auf, das an der Seiten- und Rückwand ausreichender Platz besteht, um die elektrischen Anschlüsse bequem anbringen zu können.

Elektrischer Anschluss
Der elektrische Anschluss muss nach den geltenden Vorschriften (CEI 61-50) erfolgen.

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, dass die Spannung des Stromnetzes mit der, auf der Geräte-Plakette angegebenen Spannung übereinstimmt; eine Toleranz von ± 10% ist zugelassen.
- Das Gerät muss an die Erdung des Stromnetzes angeschlossen werden.
- Der Backofen muss an ein equipotentiales System angeschlossen werden und die Leitung muss einen Durchmesser von mindestens 10 mm2 haben.
- Das Stromkabel bitte so anbringen, dass es vor einer Überhitzung (über 50℃) geschützt ist. Ein all poliger Schalter mit einer Sicherung für den Fall der Überlastung ist unbedingt erforderlich.

Das Erdkabel darf nicht unterbrochen sein.

Das Netz muss eine Dauerstrombelastbarkeit von mindestens 100 A je Phase haben. Bitte nehmen Sie Rücksprache mit Ihrem Elektrizitäts-Versorgungs-Unternehmen ob die Dauerstrombelastbarkeit des Netzes am Anschlusspunkt mit dem öffentlichen Netz für den Anschluss des Gerätes ausreicht.

Anschluss an die Wasserleitung
Für Modelle mit Befeuchtungsvorrichtung:

- Den Einlaufstutzen an die Wasserleitung anschließen. In das Schlauchstück einen Filter setzen und einen Absperrhahn für die Unterbrechung der Wasserzufuhr anbringen.
- Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben mit einer Härte von <10 ℉, um eine Verkalkung der Wasserleitungen zu vermeiden.
- Der Wasserdruck kann zwischen 150 und 250 kPa (1,5-2 bar) liegen.

Wasserablauf

- Der Wasserablauf befindet sich im unteren Teil des Backofens, wo ein Ablaufrohr angeschlossen werden muss; der Durchmesser darf nicht kleiner als der Durchmesser der Ablaufvor-
- richtung sein. Um den Abfluss zu erleichtern, sollte das Rohr mindestens 20 cm unter der Ablaufvorrichtung liegen.
- Im Fall einer Verstopfung des Ablaufes kann im Backofen ein unangenehmer Geruch entstehen oder Dampf aus der Tür austreten.

Es wird die Anbringung eines Entkalkers empfohlen, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

DER UMLUFTBACKOFEN

Der Umluftbackofen ist ein modernes Garsystem; es verkürzt die Garzeit, spart Energie und die Speisen bewahren ihre ursprüngliche Eigenschaft. Ein Heizluftgebläse sorgt dafür, dass in kurzer Zeit die gewünschte Temperatur erreicht ist und erlaubt, auch bei voller Bestückung ein gleichmäßiges Garen.

BENUTZUNG DES GERÄTES

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal, unter Beachtung der geltenden Vorschriften benutzt werden.
- Der erste Betrieb muss bei leerem Backofen und der maximalen Temperatur erfolgen, um Rückstände von Schmierfetten zu beseitigen.

EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN

Gerät einschalten drücken

Gerät ausschalten 3 Sekunden drücken

VORHEIZUNG

Jeder Koch-Zyklus verfügt über eine Vorheizzeit der eingestellten Temperatur plus 10℃ mehr.

1. Manuelles Programm des Garens

Klassischer Zyklus mit eingegebener Zeit

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Gartemperatur und die Zeitschaltuhr für das Garen eingeben:

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Zeit”, um die Zeitschaltuhr zu aktivieren.

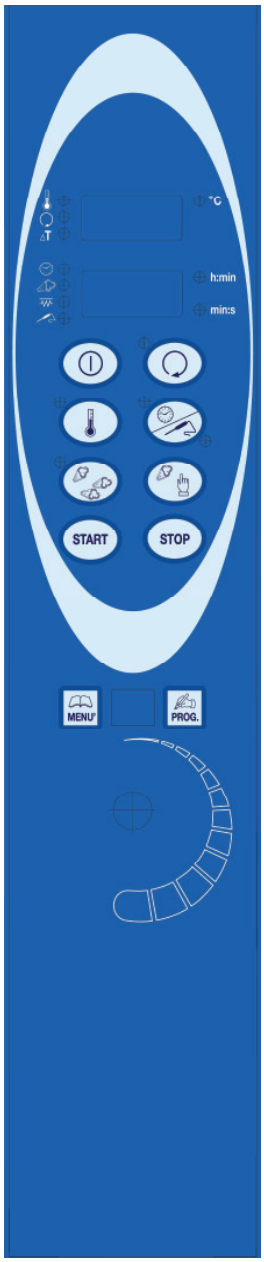
Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Garzeit auszuwählen, drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Während des Zyklus, visualisiert das obere Displays die Temperatur in dem Backkammer, das untere Display visualisiert die Zeitschaltuhr.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wann der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern oder wenn Sie die Taste “Zeit” drücken, können Sie einen Zyklus mit Kerntemperaturfühler auswählen.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo er abgebrochen wurde.



Klassischer Zyklus mit Kerntemperaturfühler

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Gartemperatur und die Temperatur des Kerntemperaturfühlers am Ende des Garens eingeben.

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie **3 Sekunden** die Taste “Zeit”, um die Temperatur in der Speise am Ende des Garen einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Während des Zyklus, visualisiert das obere Displays die Temperatur in dem Backkammer, das untere Display visualisiert die Temperatur des Kerntemperaturfühlers.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und alle Ausgänge werden entschärft.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern oder wenn Sie die Taste “Zeit” drücken, können Sie einen Zyklus mit einer bestimmten Dauer auswählen.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo man ihm abgebrochen hat.

Dampfkochenzyklus

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Gartemperatur und die Zeitschaltuhr und Prozentsatz des Dampfes eingeben:

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Zeit”, um die Zeitschaltuhr anlegen.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Garzeit auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Dampf”, um den Prozentsatz des Dampfes einzugeben

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Beschwadung auszuwählen (von 10% zu 10%) und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

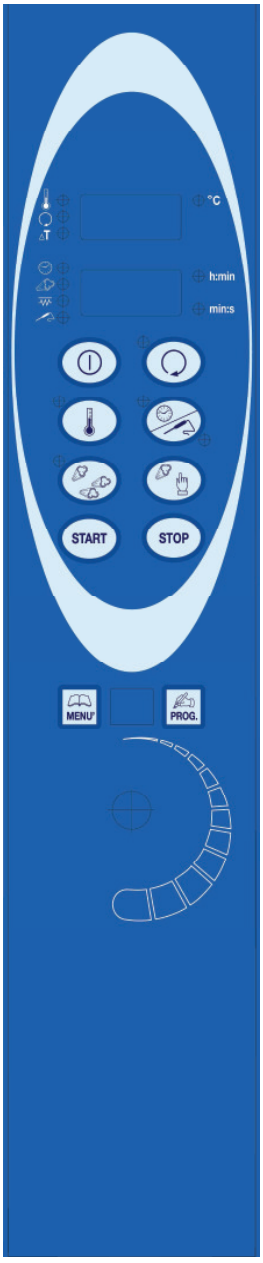
Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.

Während des Zyklus, visualisiert das obere Display die Temperatur in der Backkammer, das untere Display visualisiert die Zeitschaltuhr
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo er abgebrochen wurde.

Kochzyklus mit Grill – in Option je nach Geräte- Ausstattung
Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Temperatur, die Zeitschaltuhr und den Prozentsatz der Grill-Betätigung eingeben.



Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Zeit”, um die Zeitschaltuhr einzustellen.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Garzeit auszuwählen und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie **3 Sekunden** die Taste “Temperatur”, um den Prozentsatz der Grill-Betätigung während des Zyklus einzustellen.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschten Prozente zu erhalten (in Abständen von 10%). Danach drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Während des Zyklus, visualisiert das obere Display die Temperatur in der Backkammer, das untere Display visualisiert die Zeitschaltuhr.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer betrieb gesetzt.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo er abgebrochen wurde.

Dauerzyklus des Garenprozesses

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Temperatur eingeben:

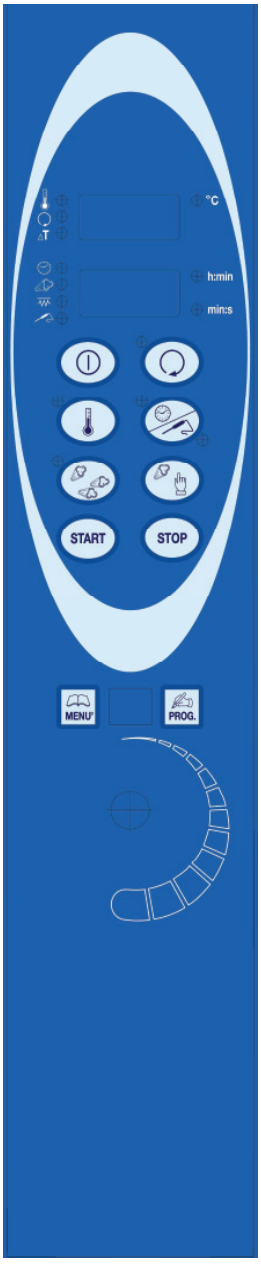
Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Dauerzyklus” und das untere Display wird “--- ” visualisieren.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.



Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Es ist möglich, das Dauergaren mit der Beschwadung oder mit dem Grill kombinieren. Um dies zu erreichen, befolgen Sie die vorherigen Anweisungen.

Während des Zyklus, visualisiert das obere Displays die Temperatur in dem Backkammer, das untere Display visualisiert “---”.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo man ihm abgebrochen hat (unterbrochen hat).

Während des Kochzyklus zeigt das obere Display die Temperatur in der Backkammer an.
Auf dem unteren Display erscheinen 3 Striche ---
Ein Druck auf die Taste “Stop“ blockiert gleichzeitig den Kochzyklus. Die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wahrend dieser Auszeit können Einstellungen abgeändert werden. Sobald wieder auf “Start“ gedrückt wird setzt sich der Kochzyklus fort wo er unterbrochen wurde.

Einstellung der Beschwadung

<u>für BAECKEREI-GERAETE:</u>

Drücken der Taste : Wassereinspritzung zwischen 3 und 30 Sekunden einstellbar:

10 oder 100 nur durch Drehung des Encoders.

ACHTUNG: die Wassereinspritzung erfolgt nur zu Beginn des Kochvorganges.

<u>für GASTRONOMIE-GERAETE:</u>

Drücken der Taste : Wassereinspritzung zwischen 10 und 100 Sekunden einstellbar:

10 oder 100 nur durch Drehung des Encoders.

ACHTUNG: die Wassereinspritzung erfolgt periodisch. Wird jedoch die Taste gedrückt tritt während des Festhaltens der Taste viel Wasser aus.

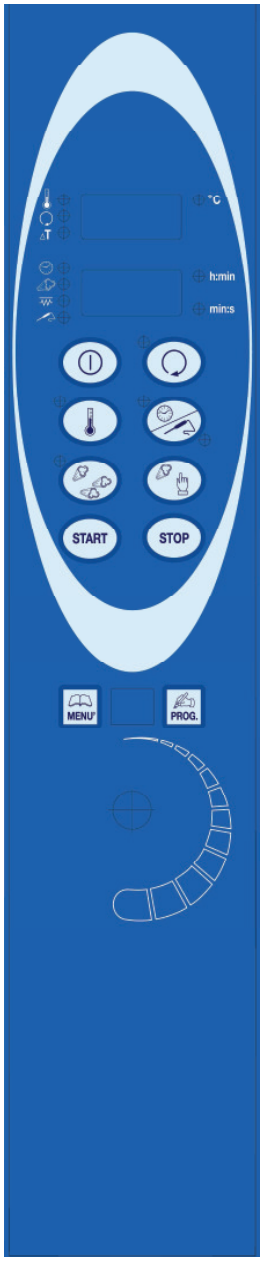
Bei jedem Kochzyklus können durch gleichzeitiges Drehen des Encoders die Werte eingestellt werden.

It's possible to memorize a manual cooking program by pushing for 2 seconds taste T10 at the end of a cycle of manual cooking programm.
The program will be memorized on the firs free position. A beep confirm that and D3 display show the programm's number set.

ENDE DES KOCHZYKLUS

Das Ende der Kochzeit wird durch 5 Pieps-Toene angezeigt.
Auf dem Display erscheint 0:00 wenn der Zyklus auf Zeit eingestellt war.
Wird die Temperatur über eine Nadel reguliert ist dies über die Nadel sichtbar.
Will man eine Verlängerung der Kochzeit drückt man auf die Taste "Zeit". Den Encoder drehen auf die Zeitverlängerung und diese mit der Zeittaste bestätigen.
Die Kochzeit verlängert sich auf die eingestellte Zeit.
Ist die gewünschte Kochzeit erreicht auf die Taste "Start" drücken um damit zu beenden.

2. Gespeicherte Programme



Ausführung eines gespeicherten Programm

Schaltbrett in Standby.

Drücken Sie die Taste “Menu”.

Drehen Sie das Encoder, um die Nummer des gewünschten Programms auszuwählen.

Drücken Sie die Taste “Menu”, um das ausgewählte Programm zu bestätigen.

Die erste Ziffer des Displays zeigt das ausgewählte Programm. Drehen Sie das Encoder, um die Phase des Programms auszuwählen (zweite Ziffer).
Während der Auswahl der Phase werden die gespeicherten Anlagen gezeigt. Es ist möglich sie zu ändern dank der Anweisungen vorherig erklärt.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie worübergehend den Zyklus ab und alle Ausgänge werden entschärft. Wenn der Zyklus worübergehend abgebricht wird, kann man die eingegebenen Werte ändern. Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, der Zyklus beginnt, von dem Punkt man ihn abgebricht hat.

Speicherung der Programme

Schaltbrett in Off:

Drücken Sie die Taste “Prog”.Das entsprechende Display zeigt das erste freie Programm zur Verfüging.

Drücken Sie wieder die Taste “Prog”, um das Nummer der blinkenden Phase zu visualisieren.

Legen Sie die Eigenheiten der Phasen an, wie vorab erklärt.

Drücken Sie jedesmal die Taste “Prog.”, um die angelegte Phase zu bestätigen und um die folgende Phase zu beginnen (Jedes Programm kann meistens 9 Phasen haben).

Wenn Sie die letzte Phase angelegt haben, drücken Sie 5 Sekunden die Taste “Prog”, um das ganze Programm zu speichern.

Wenn der Speicher voll ist und die Taste “Prog” man drückt, visualisiert das Display “AL”.

Löschung der Programme

Schaltbrett in Stand-by:

Drücken Sie 5 Sekunden die tasten”Prog” und “Menu”gleichzeitig .

Drehen Sie das Encoder, um das Nummer des Programms auszuwählen, das Sie löschen möchten.

Drücken Sie 5 Sekunden die Taste “Start”, um die Löschung zu bestätigen.

ANALYSIS OF POSSIBLE ERRORS

4) Lack of Tension

After a lack of tension to the machine, the equipment is reset. If a cycle was running on, it is reset from the point when it was stopped.

5) Probes Alarm

2.7 Room Probe

A problem to the room probe stops the cycle in course, the display D1 shows the initials “ER1” and the buzzer makes a continuous noise. The buzzer can be silenced through the pressure of any button.

2.8 Overtemperature Probe

A problem to the overtemperature probe stops the cycle in course, the display D1 shows the initials “ER2” and the buzzer makes a continuous noise. If the temperature detected by the probe is higher than the temperature defined by the parameter 25, the display D1 shows the initials “ER4” and the buzzer makes a continuous noise. The buzzer can be silenced through the pressure of any button.

2.9 Core Probe

A problem to the core probe stops the cycle in course. If it was a cycle to the core probe or a cycle to delta, the display D1 shows the initials “ER3” and the buzzer makes a continuous noise. The buzzer can be silenced through the pressure of any button.

6) Opening Door

The opening of the door stops the cycle and disconnected the outlets. The light remains switched on. When the door is closed again, the cycle restarts from the point it has been interrupted.

REINIGUNG UND WARTUNG
Bevor Sie die regelmäßige Reinigung vornehmen, muss der Gerätestecker gezogen werden.

WICHTIG

Die Reinigung des Ofens muss täglich und zwar bei einer Temperatur zwischen 40 und 50 °C erfolgen. Reinigen Sie die Türscharniere besonders sorgfältig, um spätere Probleme beim Öffnen und Schließen der Backofentür zu vermeiden. Benutzen Sie nur für Backöfen geeignete Reinigungsmittel; Reinigungsmittel für Grills sind nicht geeignet, da sie aggressive Stoffe und kaustisches Soda enthalten. Ungeeignete Reinigungsmittel können eine Korrosion der Bauteile verursachen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder nicht fachgerechte Wartung entstanden sind.

GARANTIESCHEIN

Garantieklauseln:

- Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Der Garantieanspruch wird nachgewiesen durch einen Garantieschein, der vomVerkäufer ausgehändigt wird, bzw. ein anderes Dokument mit dem Namen des Verkäufers, dem Auslieferungsdatum und der Gerätenummer der gelieferten Maschine
- Die Garantie umfasst die Reparatur oder den kostenlosen Austausch jener Maschinenteile, bei denen ein ursprünglicher Defekt oder ein Fabrikationsfehler nachgewiesen wird. Ausgeschlossen sind: elektrische Teile und alle Teile hoher Abnutzung unterliegen.
- Teile, die aufgrund einer nicht sachgemäßen Handhabung, fehlerhafter Installation oder unsachgemäßer Wartung bzw. willkürlicher Veränderung oder Wartung der Maschine, Wartung durch nicht kompetentes Personal, oder aufgrund einer Aufstellung in ungeeigneten Räumen als defekt gelten sind von der Garantie ausgeschlossen. Ebenfalls ausgeschlossen sind Transportschäden oder Schäden und Beschädigungen, bei denen sich kein Fabrikationsfehler nachweisen lässt, bzw. alle technischen Eingriffe hinsichtlich der Installation und der Versorgungsanschlüsse.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen, Haustieren oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der im Handbuch aufgeführten Vorschriften entstehen, besonders im Hinblick auf die Hinweise zur Installation, Benutzung und Wartung der Maschine bzw. im Störfall oder erzwungener Unterbrechung des Maschinenbetriebs. Die Garantieleistung entfällt ebenfalls, wenn das zuständige Personal nicht sachgemäß über die geltenden Vorschriften zum Thema “Sicherheit am Arbeitsplatz” informiert wurde oder nicht mit der vorgeschriebenen Sicherheitsausrüstung ausgestattet wurde
- Sollte die Maschine unter Garantie beim Hersteller repariert werden, gehen die Transportkosten und Risiken für den Hin- und Rücktransport zu Lasten des Kunden.
- Die Garantie erlischt nach 12 Monaten;
  nach Ablauf dieser Frist werden die von
  Kundendienst eventuell ausgetauschten Teile, der Arbeitslohn und eventuelles Tagegeld dem Kunden nach den, beim Hersteller vorliegenden Tarifen berechnet. Im Fall einer Reparatur der Maschine beim Hersteller, trägt die Kosten der Anlieferung und des Rücktransports sowie eventuelle Risiken der Kunde.
- Ein Ersatz der Maschine oder eine Verlängerung der Garantiezeit aufgrund einer Reparatur sind in jedem Fall ausgeschlossen.
- Schicken Sie die Maschine zur Reparatur zum Hersteller, so legen Sie bitte immer eine Fotokopie des Garantiescheines, versehen mit dem Stempel des Verkäufers, dem Kaufdatum und der Gerätenummer bei.

Reklamation: Jede Art der Reklamation muss innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware, schriftlich an die Hersteller gerichtet werden. Nach Ablauf dieser Frist nimmt der Hersteller für die Reklamation keine Haftung.
Rückgabe: Jede Rückgabe der Ware muss vorab mit dem Hersteller abgesprochen und von diesem schriftlich bestätigt werden.
Zuständiger Gerichtsstand: Für alle, in den vorliegenden Verkaufsbedingungen nicht vorgesehenen Regelungen, wird für die entsprechende Materie ausdrücklich Bezug auf die Regelung und Gepflogenheiten des Bürgerlichen Gesetzbuches genommen. Für eventuelle Streitigkeiten oder Klageanstrengungen ist das Gericht von Vicenza zuständig.

GARANTIESCHEIN

Modell_____

Gerätenummer_____

Kaufdatum_____

Stempel des Verkäufer_____